



MENU INVERNALE senza glutine e senza lattosio

dal 4 OTTOBRE al 29 APRILE 2022



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.

MATTINO ORE 10.00 FRUTTA DI STAGIONE. Al pasto viene servito GALLETTE e ACQUA

MERENDE PER CHI FREQUENTA IL DOPO SCUOLA:

frutta fresca, biscotti, the con tortina, succo di frutta con focaccia, yogurt di soia, cioccolato fondente, gelato di soia

PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta pasticciata, carote, budino di soia

MARTEDÌ- crema di patate con crostini, filetto di pesce, finocchi

MERCOLEDÌ- Risotto allo zafferano, formaggio senza lattosio, zucca al forno

GIOVEDÌ- Pasta panna (senza lattosio) e piselli, prosciutto cotto (senza lattosio), biette

VENERDÌ-Passato di verdura con pastina, burger di lenticchie, pomodori

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta al pomodoro, frittata, zucchine

MARTEDÌ- Risotto allo zafferano, formaggio senza lattosio, pomodori

MERCOLEDÌ- Pastina in brodo, polenta/purè bruscit

GIOVEDÌ- Pasta olio, torta salata ricotta senza lattosio e spinaci, budino di soia

VENERDÌ- Pasta al pesto, polpette di tonno, finocchi

TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta al ragù, bocconcini di pollo, finocchi

MARTEDÌ- Risotto al pomodoro, uova strapazzate, spinaci

MERCOLEDÌ-Pasta alle erbe aromatizzate, arrosto di tacchino, fagiolini

GIOVEDÌ-Vellutata di broccoli e zucca con crostini, formaggio senza lattosio , pomodori

VENERDÌ- Carote, Pizza rossa, torta dei compleanni

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ- Risotto alla parmigiana, bocconcini di vitello, fagiolini

MARTEDÌ- Crema di zucca con pastina, merluzzo al forno, biette

MERCOLEDÌ- Pastina, prosciutto cotto senza lattosio, patate al forno

GIOVEDÌ- Pasta olio e grana, torta salata zucchine e uova, budino

VENERDÌ- Ravioli di magro, medaglioni di ceci, carote

***pasta e pastina SENZA glutine - risotto NON mantecato - pastasciutta SENZA spolverata di grana - pasta SENZA glutine**